

Menu végétal

*J'ai imaginé un menu végétal de saison afin de
vous faire découvrir une technique fondatrice de ma cuisine :
La marinade à la chaux.*

Tomate «Jouno», tartare de tomate verte, eau de tomate

Aubergine de Florence citronnée, pesto de riquette, huile d'olive

Carotte des sables, gingembre fermenté, ciboulette

Artichaut Macau, vinaigre Sakura, coriandre

Fraise Gariguette, crème de pistache, mélisse

— 96€ —

Par convive pour l'ensemble de la table

Uniquement au déjeuner



LE GABRIEL

PARIS

Vegetal menu

*I invite you to discover a founding technique of my cuisine :
lime water marinade*

«Jouno» tomato, green tomatoes, tomato water

Eggplant from Florence, lemon, olive oil

Carrot, fermented ginger, chive

Macau artichoke, Sakura vinegar, coriander

Gariguette strawberry, pistachio, lemon balm

— 96€ —

Per guest for the whole table

Only for lunch



LE GABRIEL

PARIS